

LES VINS LIQUOREUX, SONT-ILS ENCORE A LA MODE ?

Les vins sucrés ont toujours eu un certain succès. Ca ne date pas d'aujourd'hui. Voilà déjà plus d'un siècle de fidélité à ces vins qui se vendent très bien non seulement en France, mais qui s'exportent aussi très bien à l'étranger.

Des noms évocateurs tels que Monbazillac ou Sauternes s'avèrent être des références remarquables. Mais ils ne sont pas les seuls. Loin de là ! Le temps est venu de faire le bilan de ces vins qui reviennent à la mode à vitesse grand V, et ce, pas seulement en partie grâce à la gent féminine, mais aussi à la nouvelle génération.

Ils ont longtemps été appréciés la plupart du temps à l'apéritif, au dessert mais rarement pendant les repas. Avouons-le, il est impossible d'accorder un Cadillac ou un Jurançon doux avec une viande rouge ou un plateau de fruits de mer. Mais voilà qu'un effet de mode vient changer la donne !

A défaut de trouver un accord avec le plat, c'est le plat qui vient s'accorder avec le vin. Exemple le plus flagrant : le foie gras ! Rien de plus facile que d'accorder votre vin moelleux avec ce haut sommet de la gastronomie ...européenne (rappelons-le, le foie gras n'est pas originaire du Périgord, les premiers foies gras français ont été conçus en Alsace, sa véritable origine est égyptienne -3^{ème} millénaire avant J.-C. - via la Hongrie au Moyen-Âge).

Vous avez dit saumon fumé ? Orientez-vous vers des vins plus boisés ou minéraux tel que le pinot gris Vendanges Tardives. Un dessert fruité s'accordera avec un muscat de Beaumes-de-Venise, une coquille Saint-jacques avec un champagne ½ sec, une huître chaude fera votre bonheur en accord avec un Coteaux-du-Layon ou encore un simple Gewurztraminer.

Le Gewurztraminer, parlons-en ! Le cépage qui renferme le plus grand nombre d'arômes. Une merveille de la nature. Essayez de l'accorder avec un carré d'agneau poêlé au fenouil et au melon, un curry de veau avec une compote de mangue et un riz doré aux pistaches sans oublier : la cuisine asiatique. Une cuisine d'avenir dont les cartes des vins de restaurants correspondants sont toujours orientées vers les vins rouges. Quelle faute de goût !!

N'oublions pas dans la famille des traminers, la savagnin, noble cépage qui fait le bonheur des viticulteurs jurassiens, que l'on appréciera avec les fromages régionaux tels que le comté, le morbier ou le véritable gruyère suisse, et bien évidemment avec les raclettes et autres tartiflettes.

Passons à table ! C'est le moment de surprendre vos invités en leur présentant les meilleurs crus blancs doux ou fruités de votre cave. Et contrairement à ce que vous pouviez penser, vous savez donc désormais que les vins blancs renferment de très nombreux accords gastronomiques, certainement même davantage que les vins rouges !